Dodatek do numeru 37 „Kuriera Demokratycznego” z dn. 11 września 1938 r.

MÓJ DOM

R. I 11 września 1938 r. N. 8

NA WIDOWNI

Z grona wybitnych kobiet Europy, wybitnych nie tylko przez swoje pochodzenie i stanowisko królewskie, ale znakomitych przede wszystkim dzięki swym cechom charakteru, umysłu i serca, odeszła na zawsze królowa Maria rumuńska.

Królowa Maria była wybitną pisarką i nazwisko jej w literaturze jest również utrwalone, jak i pozycja jej w polityce rumuńskiej.

Spokrewniona z panującym domem angielskim, Królowa Maria odgrywała dużą rolę w polityce, zwłaszcza bezpośrednio po wojnie, w okresie konferencji wersalskiej. Przybywszy do Paryża, nie wahała się oświadczyć, że „przybyła tu, ażeby zdecydowanie zapewnić miejsce Rumunii wśród innych narodów“.

Wspaniale opisane jest przez królowę jej przybycie z Anglii do Rumunii jako żony wówczas następcy tronu rumuńskiego. Wszystkie słabości ludzkie, wszystkie braki teoretycznego wychowania przezierają z opisu królowej jadącej pierwszy raz do nowego, nieznanego sobie kraju.

Królowa Maria odtwarza po ludzku w swym pamiętniku wszystkie zmienne uczucia jakie targają jej osobowością w momencie zetknięcia się z ziemią i narodem, który tak później ukochała i dla którego wiele zrobiła.

Królowa zapewniła sobie miejsce w literaturze przez szereg udanych powieści, z których najbardziej znaną jest u nas: „Głos na szczytach“ w tłumaczeniu p. Rabskiej.

Królowa Maria cieszyła się i w Polsce dużą sympatią od czasu swego pobytu z mężem królem Ferdynandem, który przybył w roku 1922, rewizytując kraj nasz za złożoną wizytę w Rumunii przez Marszałka Józefa Piłsudskiego jako Naczelnika Państwa. Wtedy to dwa narody zawarły ze sobą przyjaźń, przypieczętowaną manifestacyjnymi przyjęciami zgotowanymi Naczelnikowi Państwa w Rumunii i Królestwu Rumuńskim w Polsce.

Z tych czasów pochodzą znane zdjęcia przedstawiające Wielkiego Marszałka z Królową Marią podczas konferencji.

Kobiety całego świata mają od lipca moc anegdotek do opowiadania i mniej lub więcej ścisłych zdarzeń odnoszących się do płci pięknej.

Dostarczyła ich właśnie wizyta lipcowa królestwa angielskich w Paryżu.

Królowa Elżbieta była czarująca i starała się każdemu zrobić przyjemność.

Pan Chautemps ,jak i pan Campichni byli zdumieni, że królowa pamiętała ich doskonale i każdy z nich otrzymał dowód, w postaci przypomnienia drobnego szczegółu z ich pobytu w Anglii.

Nie zawsze się szczęściło p. Lebrun, przy powitaniu bowiem zrobiła tak niezręcznie ukłon, że o mały włos nie upadła. Dopiero królowa Elżbieta, orientując się szybko podała jej rękę i podtrzymała ją w porę.

W ogóle pewne sfery publiczności francuskiej miały dużą satysfakcję, gdyż nawet pod okiem francuskiej policji mogły dowoli wznosić okrzyki: „niech żyje Król“, podczas gdy w normalnych czasach za takie okrzyki można się było narazić na duże przykrości tej samej policji, która ze stoickim spokojem wysłuchiwała tych kiedyindziej nielegalnych okrzyków.

Naukowa organizacja w pracy domowej

Prowadzenie domu jest pracą niesłychanie drobiazgową, trudną, nużącą i męczącą.

A przecież olbrzymia większość kobiet poza pracą w domu pracuje zawodowo i społecznie.

To już trud na prawdę ponad siły. Nic też dziwnego, że kobiety są tak często, przemęczone, zdenerwowane i złe. Chcąc podołać obowiązkom niszczą nerwy i zdrowie, gorzknieją i starzeją się przedwcześnie. Od świtu do nocy praca, która nigdy się nie kończy, która wymaga stałego czuwania i stałego napięcia nerwów. A jednak są kraje, gdzie kobiety nie są tak przeciążone pracą. Do krajów tych należy między innymi Ameryka.

Mówią, że to co gospodyni robi w Polsce cały dzień, to gospodyni w Ameryce przez 3 godziny.

Składa się na to wiele powodów: racjonalnie zbudowane domy, wprowadzenie do gospodarstwa elektryczności, różne ułatwienia i wynalazki techniczne, unormowane godziny pracy i odpoczynku,udział w pracach domowych wszystkich członków rodziny, a nade wszystko wprowadzenie do gospodarstwa domowego naukowej organizacji pracy.

Ameryka pierwsza wprowadziła do domu naukową organizację i wkrótce amerykańskie gospodynie przekonały się, że bardzo dużo na tym zyskały.

Celem bowiem naukowej reorganizacji jest przy minimum wysiłku osiągnięcie największej wydajności. Do tego celu naukowa organizacja dąży przez

1. specjalizację,
2. normalizację,
3. Rozplanowanie pracy,
4. Wypoczynek,
5. Odpowiedni warsztat,
6. Ugrupowanie sprzętów i narzędzi,
7. Przygotowanie do pracy.

Naukowa organizacja opiera się na wielu próbach i doświadczeniach przeprowadzonych w laboratoriach i poleca odpowiednie metody pracy.

1. Specjalizacja.

Specjalizacja polega na odpowiednim podziale pracy.

2. Normalizacja.

Przy wykonywaniu wszelkiej czynności ruchy winny być proste, celowe i niemęczące. Powinno się używać wszelkiego rodzaju przyborów i przyrządów znormalizowanych. (U nas przez Polski Komitet Normalizacyjny).

3. Rozplanowanie pracy.

Należy obmyśleć dokładnie układ funcji w przestrzeni i czasie z oznaczeniem użycia potrzebnych środków działania. Np. przygotowanie produktów, narzędzi, rozpalenie ognia i t. p.

4. Wypoczynek.

Od odpowiedniego wypoczynku zależy wydajność pracy. Przy każdej pracy występuje po pewnym czasie zmęczenie. Uzależnione jest ono od bardzo wielu czynników. Do usunięcia zmęczenia, a tym samym podniesienia sprawności pracy potrzebne są wypoczynki. Stwierdzono, że lepsze są wypoczynki krótsze, a częste.

5. Odpowiedni warsztat.

Warsztat pracy winien być nie tylko odpowiadający nowoczesnej technice, ale jeszcze przystosowany do danego osobnika, wysokość, ciężar i t. p.

6. Ugrupowanie sprzętów i narzędzi.

Nie dosyć jest mieć pod ręką wszelkie potrzebne sprzęty i przybory, trzeba je jeszcze tak ugrupować, żeby ułatwiały pracę.

7. Przygotowanie do pracy.

Przed rozpoczęciem pracy wszystko powinno być tak przygotowane, żeby w trakcie wykonywanej czynności niczego nie zabrakło.

(Dokończenie na str. 2)

Twórca nauki — gastrotechnji

Autor — Radio — Kuchni — Kroniki gastronomicznej w Radio paryskim

Profesor Edward Pomian - Pożerski, urodził się 20 kwietnia 1875 roku w Paryżu, właściwiej mówiąc na Montmartrze, który w tych czasach jeszcze był wiejską osadą, tonącą w plantacjach winogron i łanach zboża.

Ojciec jego, również Edward Pożerski, urodzony 1829 roku w Wilnie, skazany za udział w spiskach z r. 1848 na zesłanie do Syberii, powrócił z wygnania do Polski dopiero w 1862 roku, ażeby niemal natychmiast przystąpić do powstania; władze powstańcze mianowały go „naczelnikiem policji narodowej miasta Wilna“. Niestety, powstańcy musieli niebawem uciekać z kraju. Wśród tych wygnańców znalazł się i Edward Pożerski.

Pierwszy etap tułaczki Pożerskiego, który wraz ze swym towarzyszem podróży, słynnym artystą - malarzem Andriolim, wsiadł na okręt, był bardzo burzliwy. Przede wszystkim statek zatonął gdzieś w pobliżu Danii. Ale pasażerowie zostali uratowani.

Pożerski w Danii wstępuje do wojska na ochotnika ,albowiem Dania przygotowuje się do wojny z Rosją. Gdy jednak do wojny nie doszło, obaj emigranci udają się w dalszą podróż i, via Londyn, przybywają do Paryża.

Olimpia Pożerska zmarła w 1919 roku i pochowana została na cmentarzu „polskim“ w Montmorency w grobie rodzinnym ,ufundowanym przez profesora Pomian - Pożerskiego.

Syn Edwarda i Olimpii Pożerskich wstąpił, mając lat pięć do Szkoły Polskiej Batignolskiej, skąd uczęszczał do liceum Condorcet. Po ukończeniu liceum rozpoczął studia uniwersyteckie jednocześnie na 2 wydziałach, medycyny i przyrody, które ukończył z tytułem doktora obydwu tych fakultetów.

Działalność swą naukową rozpoczął Edward Pożerski junior, od czynności „preparatora“ w laboratorium fizjologii w Sorbonie. Stamtąd przeszedł do Instytutu Pasteur'a, gdzie doszedł stopniowo do wysokiego stanowiska „szefa laboratorium“. Jednocześnie jest od 17 lat profesorem w Instytucie Naukowym Hygieny Odżywiania („Institut Scientifique d'Hygiene Alimentaire“), gdzie co roku 32 słuchaczy na 400 ubiegających się o ten przywilej, słucha jego wykładów teoretycznych i praktycznych.

Profesor Edward Pomian - Pożerski zdobył sobie rozgłos przede wszystkim, jako twórca nowej gałęzi wiedzy, którą nazwał *Gastrotechnią,* po francusku: Gastrotechnie. Jest to wiedza o zasadach, prawach, własnościach, celach racjonalnego odżywiania się. *Wiedza* więc — kuchenna, ale nie kuchenna *sztuka!* Prace jego zostały wielokrotnie odznaczone przez Akademie, Instytuty i Towarzystwa Naukowe. Jest on laureatem Francuskiej Akademii Nauk i Francuskiej Akademii Medycyny.

Ale cel ściśle naukowy nie wystarczał profesorowi Pożerskiemu.

— Nie jestem geniuszem, mawiał, jak Pasteur! Nie powinienem więc zamknąć się w ramach czystej teorii. Celem moim jest obudzić w ludziach, przede wszystkim w kobiecie zamiłowanie do zajęć kuchennych. A, ażeby to zamiłowanie rozwinąć a później utrwalić, muszę najpierw zainteresować, a następnie oświecić.

Pod oświeceniem rozumie profesor Pożerski wspaniały, olbrzymi wysiłek naukowego wychowania współczesnego pokolenia w dziedzinie tak doniosłej dla życia ludzkiego, za pomocą spopularyzowania tej hermetycznej nauki i udostępnienia jej najszerszym warstwom ludności.

Wydaje więc jedną, drugą, pięć, dziesięć prac, niektóre w pięćdziesięciu tysiącach, niektóre, jak naprzykład „La cuisine en six leçons“ (kuchnia w sześciu lekcjach), w stu tysiącach egzemplarzy, wygłasza odczyty, wreszcie od kilku lat, co piątek, przemawia do milionów słuchaczy na falach eteru przez radio.

A jak ślicznie przemawia, jak nadzwyczajnie rozciekawia, proszę osądzić w ustępu przedmowy do książki *„kuchnia w 10 minutach“*, który przytaczamy:

„Przede wszystkim mówię wam, że książka ta jest piękna; a to dlatego, że dopiero jestem przy pisaniu jej pierwszej strony. Przed chwilą siadłem przy biurku i zabrałem się do pisania. Jestem szczęśliwy, jak się jest szczęśliwym, gdy się rozpoczyna coś nowego.

Stylograf mój jest pełen atramentu; mam przed sobą plikę papieru. Kocham moją książkę, albowiem piszę ją dla was. Wyobrażam sobie, że wystarczy, ażeby pióro biegło po papierze, aby być zrozumianym. A myśli moje wyprzedzają pióro. Zdaje mi się, że powiem wszystko, co mam do powiedzenia w przeciągu mniej niż dziesięciu minut.

Książka moja będzie miała niewiele stronic... Będzie wyglądala śmiesznie... ale przede wszystkim niezrozumiale.

Równowaga, będąca cechą każdej nauki, da mi niezbędną cierpliwość; opowiem więc wam wszystko, co powinniście wiedzieć przed zaczęciem obiadu, który będzie gotowy w dziesięć minut. Choć byście Panie i Panowie, mieli zamiar zgotować tylko jajko na miękko, które gotuje się przez dwie minuty i pół“.

I w takim stylu trwa nauka pogawędka na przestrzeni kilkuset stron. Nic dziwnego, że książki naukowe profesora „de Pomiane“ czytane są jednym tchem, jak najciekawsze i najsensacyjniejsze powieści.

Dziś profesor Pożerski jest sławą. Prace jego drukowane są na wszystkie języki. Niemieckie wydanie jego książki *„kuchnia w 10 minutach“* sprzedawane jest w ilości trzech tysięcy tygodniowo. Otrzymuje on z całego świata tysiące listów, prosząc o wskazówkę, radę, rozstrzygnięcie sporu. Na wszystkie listy *własnoręcznie odpowiada.* Jest wtedy szczęśliwy, czuje, że na coś się przydaje jego wiedza, jego talent, jego wysiłek.

Głębokie też zadowolenie bije z pięknej, rasowej twarzy profesora Pomiana. Co za piękna głowa, bez zmarszczeń, choć okolona siwym włosem! Czyżby i pod tym względem wyryło swe piętno życie, budowane na naukowych zasadach zdrowia?

Czyż potrzebuje dodać, że Edward Pomian - Pożerski, głośny uczony i profesor, stuprocentowy Paryżanin i gorący patriota francuski, jest jednocześnie dobrym, wzorowym zasłużonym Polakiem.

N.

Naukowa organizacja w pracy domowej

Dokończenie ze strony 1-ej.

Wprowadzenie naukowej organizacji do pracy domowej jest niesłychanie ważne, gdyż upraszcza i ułatwia pracę. Każda gospodyni może i powinna wprowadzić naukową organizację do swego domu. Nawet jeżeli nie ma odpowiedniego przygotowania, przy odrobinie dobrej woli może to zrobić. Trzeba tylko wszystko dokładnie przemyśleć i rozplanować. Opracować sobie program pracy w swoim domu i ułożyć plan roczny z podziałem na miesiące, a później na tygodnie i dnie.

Podzielić pewne prace między członków rodziny, (nawet gdy jest pracownica domowa), unormować w granicach możliwości godziny posiłków i starać się stopniowo wprowadzić pewne ułatwienia techniczne.

Wymaga to na razie pewnego trudu, ale opłaca się stokrotnie. Pamiętajmy, że zdobycie dzięki naukowej organizacji 1 godz. dziennie, to 365 godz., czyli 15 dni i 5 godz. rocznie; odłożenie 20 gr. dziennie to 73 zł. rocznie, zaoszczędzenie 100 kroków dziennie to około 200 kilometrów rocznie.

Ale najważniejszą zdobyczą, którą się osiąga przez wprowadzenie naukowej organizacji w gospodarstwie domowym, jest ulżenie w pracy gospodyni domu, aby mogła więcej czasu poświęcić innym sprawom.

D. c. n.
M. W.



Nowoczesne pranie w domu

KROCHMALENIE.

Im bielizna bardziej ułatwia oddychanie skóry i lepiej wchłania pot, tym jest higieniczniejsza. Dlatego to staramy się o bieliznę porowatą, lekką i przewiewną. Najbardziej tym warunkom będzie odpowiadała bielizna lniania albo z tkaniny tetra. Niektóre gospodynie jednak obniżają wartość najlepszej bielizny przez jej krochmalenie, dowodząc, że krochmal wpływa na dłuższe utrzymanie bielizny w czystości. Jest to niesłuszne. Bielizna nakrochmalona po zabrudzeniu jest trudniejsza do wyprania. Usuwanie brudu tkwiącego we włóknach odbywa się przez wciskanie wody mydlanej w pory tkaniny, gdy pory są zasklepione krochmalem rozpuszczanie brudu jest utrudnione.

Poza tym krochmal jeszcze bardziej niż farbka zamyka pory bielizny, przez co utrudnia oddychanie skóry i wchłanianie potu. Dlatego też nie powinno się bielizny krochmalić i to nie tylko osobistej, lecz i pościelowej.

A więc zarówno ze względów higienicznych, jak i praktycznych nie należy bielizny krochmalić.

Krochmalimy jedynie gorsy, mankiety i kołnierzyki męskich koszul, oraz firanki i koronki. Czasami też używamy krochmalu do spódniczek, sukienek, czy fartuchów.

Do krochmalenia bierzemy mąkę ziemniaczaną, pszenną, krochmal ryżowy, gumę arabską lub żelatynę. Do tkanin białych płóciennych najlepszy jest krochmal ryżowy, lub mąka pszenna. Krochmal nie rozpuszcza się w wodzie, podgrzany do temperatury 70^0 rozkleja się i tworzy galaretowatą masę. Chcąc przygotować krochmal, rozrabiamy go w zimnej wodzie, następnie stawiamy na ogniu i dolewając wrzącej wody zagotowujemy, mieszając żeby się nie przypalił.

Krochmal gotowany krótko, jest gęściejszy, nadaje tkaninom większą sztywność, lecz prędzej się wyrkusza, — gotowany dłużej zachowuje apreturę.

Jeżeli chodzi o proporcję, to zależy ona w pierwszym rzędzie od tego co krochmalimy.

Na 1 litr wody bierzemy: 10 gramów krochmalu do tkanin lekkich, które chcemy żeby pozostały miękkie; 20 gramów krochmalu do bielizny stołowej; 30 gramów do firanek, stor i koronek.

Dobrze jest również dodawać na litr wody łyżkę białej oliwy.

W zimie do rozrobionego krochmalu dodajemy 1—2 łyżki soli, ażeby uchronić bieliznę przez zmarznięciem. Jeżeli chcemy nadać bieliźnie połysk dodajemy do krochmalu boraks i żelatyny w stosunku na 10 dkg krochmalu 10 gr. boraksu i 3 gr. żelatyny. Firanki, koronki, sukienki i fartuszki krochmali się w krochmalu gotowanym, kołnierzyki, gorsy i mańkiety męskich koszul, w krochmalu surowym.

Krochmal gotowany rozrzedzamy wodą do potrzebnej nam gęstości i kładąc po kawałku mokrej dobrze roztrzepanej bielizny, wygniatamy ją dokładnie, następnie wyzymamy i ponownie roztrzepujemy. Należy krochmalić zawsze w ciepłym roztworze, gdyż w zimnym tworzą się grudki.

Krochmal surowy kupujemy zwykle w paczkach na których jest podany przepis krochmalenia.

Najczęściej rozpuszczamy proszek w letniej wodzie i zanurzamy w niej kawałki suchej bielizny dobrze wcierając. Później, osuszamy daną sztukę w ręczniku i na mokro prasujmy. Muślin, woal, czy delikatne koronki najlepiej jest usztywniać gumą arabską. Bierzemy 125 gr. gumy w kawałkach, dokładnie ją myjemy w zimnej wodzie następnie zalewamy pół litrem wody gorącej w której guma rozpuści się. Płyn zlewamy do butelki i dolewamy do ciepłej wody. potrzebną w danej chwili ilość. Można również brać gumę w proszku, wtedy 20 gr. na litr wody da nam apreturę odpowiednią do firanek.

Do kolorowych bawełnianych materiałów dobrze jest używać żelatyny. Listki białej żelatyny dobrze wymyć i namoczyć w zimnej wodzie. Po godzinie żelatynę odcisnąć, włożyć w garnuszek i mieszając zalać gorącą wodą. Rozpuszczony płyn dolać do ciepłej wody i krochmalić. Na jedną sukieneczkę wystarczy 1 dkg żelatyny.

Do krochmalenia kolorowych narzut można zamiast żelatyny użyć kleju w tabliczkach.

Klej należy wymyć, połamać na kawałki i rozpuścić w rondelku na wolnym ogniu, mieszając żeby się nie przypalił. Rozpuszczony klej dolewać do ciepłej wody i krochmalić. Na jedną narzutę wystrczy przeciętnie tabliczka kleju. Do rzeczy bardzo ciemnych, można brać klej ciemny.

BIELENIE.

Bielizna prana dokładnie i gotowana w proszkach bielących nie wymaga specjalnego bielenia. Jeżeli bielizna zżółkła dzięki zawartości żelaza w wodzie można ją wybielić dolewając do płukania kwasu szczawiowego lub cytrynowego. (Woda musi być gorąca i mocno kwaśna).

Niektóre gospodynie bielą bieliznę biorąc łyżkę benzyny i 3 łyżki spirytusu 95% na 6 litrów wody. Bieliznę dobrze wypłukaną układa się luźno w tym roztworze i moczy pół godziny.

Dobrze wybiela również chlorek, lecz trzeba go używać bardzo ostrożnie, gdyż niszczy bieliznę. 10 dkg chlorku zalać litrem wody, zagotować, a gdy się ustoi przecedzić przez gęste płótno, dolać 2 wiadra wody i namoczyć w tym bieliznę na dwie godziny.

Później dokładnie wypłukać w zimnej wodzie, aż straci zapach.



Och!... Pranie w domu...

Nowoczene pranie w domu

(Dokończenie ze str. 3-ej)

SUSZENIE.

Po wykończeniu bieliny, układamy ją w koszu. Są kosze podwóne na dwie osoby i pojedyńcze. Kosz winien być zawsze wyłożony białą ceratą, bądź kawałkiem białego płńtna.

Od czasu do czasu dobrze jest suszyć bieliznę na słońcu, gdyż słońce bieli. Nie można jednak tej czynności powtarzać zbyt często, gdyż od silnych promieni słonecznych bielizna pęka. Najlepiej suszyć bieliznę na powietrzu w miejscu przewiewnym, lecz nie narażonym na operowanie słońca. W mieście najczęściej suszy się na strychu, wtedy trzeba zawsze pootwierać okna, żeby był przewiew.

Przed wieszaniem sznury trzeba dobrze naciągnąć i wytrzeć mokrą ścierką. Gdy bardzo brudne należy je przedtem wyprać i wygotować w wodzie mydlanej z sodą. Wieszając trzeba przewórcić na lewą stronę, dokładnie każdą sztukę roztrzepać i wyprostować, co ułatwi później maglowanie.

Najlepiej przytrzymywać pojedyńcze sztuki drewnianymi klamerkami, dzięki czemu nie tworzą się załamania, tak trudne później do usunięcia przy prasowaniu.

Jeżeli sznury są rozciągnięte na dużej przestrzeni, trzeba je w paru miejscach podeprzeć, ażeby bielizna zbytnio nie obciążała ich swym ciężarem, co może grozić zabrudzeniem bielizny od ziemi, a nawet pęknięciem sznura.

Przy konieczności suszenia bielizny w domu (np. w dużym mieście, gdy jest małe dziecko trzeba suszyć jego bieliznę i pieluszki w domu, gdyż nie dostanie się tak często klucza od góry) są bardzo wygodne wieszaki w kształcie prostokąta, zawieszone nad sufitem. Wieszaki takie opuszcza się na bloczku na dół, zawiesza bieliznę i podciąga do góry. Nie wygląda to ładnie, lecz jest lepsze niż przeciąganie sznurów od okna do drzwi.

Jeszcze lepsze są wieszaki t. zw. pręty zrobione z blachy cynkowej, umieszczone na niewielkiej tarczy. Można powiesić na nich 12 do 18 pieluszek i nie zajmują wiele miejsca.

O suszeniu przy pomocy maszyn nie mówię, gdyż takie suszenie jest możliwe tylko w wielkich pralniach, a nie w prywatnych domach.

B. DOLIŃSKA.

(D. c. n.).



P. Wołowska — przewodnicząca Związku Polek w Ameryce.

Poradnia Gospodarska

DOBRA HERBATA.

p. H. S. Białystok.

Nie mogę Pani polecić dobrego gatunku herbaty, gdyż reklamowałbym w ten sposób daną firmę. Zresztą to zależy od gustu. Jest kilka dobrych gatunków, najlepiej niech Pani kupi po parę deka różnych firm, aż Pani natrafi na tę, która Pani będzie najbardziej odpowiadała.

Jeżeli chodzi o dobre zaparzenie, to przede wszystkim należy zawsze uż porcelanowych imbryczków. Imbryczek wyparzyć, nasypać suchej herbaty i zalać wrzątkiem tyle tylko, żeby woda przykryła herbatę. Gdy naciągnie dolać gorącej wody w potrzebnej ilości. Ja stawiam imbryk zawsze w chłodnym miejscu i choć dłużej naciąga uważam, że ma lepszy smak, niż gdyby się stawiało na gorącym.

Od sody smak herbaty bardzo traci. Esencji nie powinno się nigdy podgrzewać.

MYCIE ZLEWU.

Pani Irenie.

Pyta Pani, czym wymyć zlew bardzo zabrudzony! Jeżeli zwykłe proszki i bielidło nie pomagają. Niech Pani zatka szczelnie otwory w zlewie (są w handlu specjalne wkładki), kupi kwasu solnego, owiąże na patyku gałganek, umoczy go w kwasie i wytrze dokładnie plamy. Następnie wleje 2 łyżki kwasu, doleje do pełna wody i zostawi na pół godziny. Po tym zabiegu, o ile tylko nie jest pościerany powinien być biały. Przy używaniu kwasu solnego trzeba uważać, żeby nie poparzyć rąk.

MYCIE WAZONÓW.

p. I. Ch. z Modlina.

„W wąskim wysokim wazonie pozostały resztki zgniłych liści, szkło zmatowiało“, — niech Pani nasypie trochę łubinu, czy grochu, doleje wody i mocno potrząsa, na pewno wszystko rozejdzie.

Wazony szklane, jak zresztą i wszystkie inne przedmioty ze szkła i porcelany najlepiej myć ciepłą wodą z szarym mydłem. Wystarczy 1 łyżeczka szarego mydła na 2 litry wody. Później dobrze wypłókać.

ODŚWIEŻENIE FOTELI PLUSZOWYCH.

Fotele trzeba dokładnie wytrzepać specjalną trzepaczką do miękkich mebli. W braku takiej trzepaczki, trzepać zwykłą, lecz na fotelach położyć zmoczone i dokładnie wyżęte prześcieradło. Zapobiega to pękaniu materiału. Następnie do szlanki wody letniej dolać



Poradnia Gospodarska

(Dokończenie ze str. 4-ej)

łyżeczkę amoniaku, umoczyć w ty płynie ściereczkę dobrze wyżąć i powtarzając tę czynność kilka razy dokładnie wytrzeć fotele.

NIEPĘKAJĄCE BUTELKI.

Młodej mamusi.

Najlepiej niech się Pani zaopatrzy w butelkę ze szkła niepękającego, którą może Pani nabyć w każdej aptece. Dla Pani synka wystarczy z podziałką 200 gramów.

Mleka nie trzeba odgrzewać w rondelku, traci witaminy, tylko wlać do bubutelki, zamknąć i włożyć butelkę do naczynia z gorącą wodą.

ŁADNE i SMACZNE KANAPKI.

Jest bardzo wiele sposobów robienia kanapek.

Tutaj zajmiemy się kanapkami przekładanymi, czy ubieranymi najprzeróżniejszymi masami.

Chcąc taką kanapkę zrobić dobrze, trzeba odpowiednio przyrządzić masę i ładnie tę masę ułożyć.

MASY DO KANAPEK.

Mas do kanapek jest niesłychanie dużo i można je dowolnie kombinować w zależności od tego co mamy w domu, względnie od tego co możemy w danym momencie kupić.

A więc biały ser utarty z masłem i śmietaną z dodatkiem drobno posiekanego mielonego szczypiorku, albo z dodatkiem papryki w niewielkiej ilości czy kminku. Śledź obrany z ości i przepuszczony przez maszynkę z 10 dkg masła. Resztki pieczeni zmielone z masłem i serem szwajcarskim.

Śledzie wędzone z przecierem pomidorowym.

Wątróbka lekko przesmażona z cebulką.

Śledź z kwaśnym jabłkiem.

Śledź z tłuszczem od szynki.

Mleczko śledzia posiekane z masłem.

Ser szwajcarski utarty z masłem i chudą szynką.

Chrzan z masłem i sokiem cytrynowym.

Tłuszcz od szynki z musztardą.

Sardynki z masłem.

Różne rodzaje majonezów.

Piklingi z jajem na twardo.

Takich i tym podobnych mas można kombinować bardzo wiele.

ROBIENIE KANAPKI.

Kanapki można robić z chleba pszennego, żytniego, razowego, lub bułek, zawsze czerstwych. Najlepiej robić od razu kilka kanapek, w tym celu chleb krajemy jak najcieniej wzdłuż, smarujemy go cienko masłem i układamy te duże kromki jedne obok drugich. Wszelkie dodatki przygotowujemy uprzednio i układamy je pod ręką. Następnie nakładamy jedną z mas do specjalnej szprycki i wyciskamy ją wzdłuż brzegów kanapki, środek wypełniając kawałkami szynki, polędwicy, sera, śledziona, sardynek i t. p. i t. p. przybierając plasterkami pomidorów, ogórków, grzybkami, śliwkami, jajami, siekanym żółtkiem lub białkiem, rzodkiewką, zieloną sałatą i innymi.

I tu można wprowadzić bardzo wiele urozmaiceń.

Można masy różnych smaków wyciskać trzy, czy cztery razy wzdłuż, albo wpoprzek kanapki, można robić paski na ukos, wężyk albo kratkę. Chodzi tylko o to, ażeby masy dobierać w zależności od smaku, jak i koloru.

Gotową kromkę kroimy ostrym nożem w małe prostokątne, trójkątne, czy inne kawałki i układamy na półmisku ubranym zieloną sałatą.

Najładniej wyglądają kanapki ubierane jednakowo po kilka, czy kilkanaście, gdyż nawet najpiękniejsze kanapki tracą wtedy, jeżeli są ułożone różnymi gatunkami.

Drugim rodzajem kanapek z masy będą kanapki przekładane. Długi chleb obetrzeć ze skórki na tarce, albo cieniutko obrać przekroić wzdłuż na trzy części, posmarować masłem, a potem grubiej posmarować jakąś masą. Później wszystkie trzy posmarowane kawałki złożyć razem i położyć w chłodnym miejscu (o ile można na lodzie). Po godzinie, czy dwóch — ostrym nożem pokroić cienkie plastry i ułożyć ładnie na półmisku, ubrać zieloną sałatą. Ładnie wygląda jeżeli środkową kromkę damy z chleba razowego. Można też ostatnią wierzchnią kromkę ubrać wyciśniętą masą.

Bardzo efektownie wyglądają tak zwane torty kanapkowe. Dla zrobienia takiego tortu bierzemy okrągły bochenek chleba, obieramy cieniutko ze skórki i przekrawamy ostrożnie na cztery plastry. Pierwszy plaster odrzucamy, (bo jest za mały) pozostałe trzy smarujemy masłem, potem masą, składamy razem, smarujemy dość grubo jakąś masą —np. masłem śledziowym, posypujemy drobno posiekanym żółtkiem. Wierzchni plaster ubieramy wyciskając różne masy, a pośrodku układając jakiś ładny wzór np. kawałki szynki zwijane w trbąkę, z cząstką gotowanego jaja.

Można też z jednego bochenka chleba zrobić cztery torciki, dekorując każdy plaster oddzielnie. Najpierw pokroić na 8 cząstek potem najlepiej zacząć dekorację od środka. Ułożyć np. różę z rzodkiewki, jaj i zielonej sałaty ,następnie wycisnąć jakieś masy w dwóch kolorach promieniście w 16 paskach, wycisnąć inną masę (szerszą tulejką) obwód dookoła. Potem, pomiędzy poszczególne cząstki powkładać kawałki sera ementaleru (czy innego), kawałki sardynek, kwaszonego ogórka, rzodkiewki, plasterki pomidoru i t. p. Ser, ogórki, gotowane jarzyny, dobrze jest kroić specjalnym nożem karbowanym, co bardzo ładnie wygląda.

Taki mały torcik najlepiej położyć na szklanej paterze na której zręcznie ułożymy kolorowe karbowane serwetki złożone w trójkąty.

Na zakończenie podaję parę przepisów kanapek amerykańskich z masami.

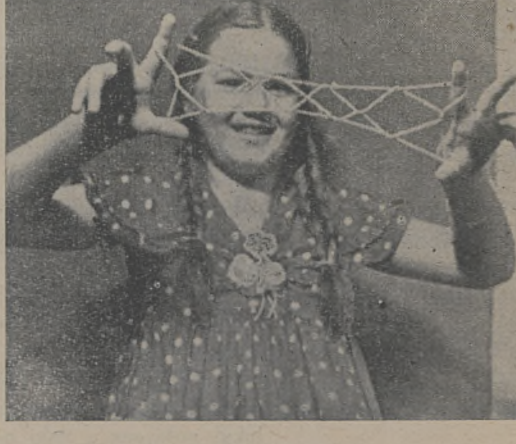
I tak wymieszać 10 dgk rodzynków z masą z jednego banana, posolić i posmarować kanapki.

Tę samą masę mieszają również z majonezem.

Albo: posmarować kromkę chleba serem śmietankowym, pokryć plasterkami banana, drugą kromkę posmarować masłem i kwaśnym powidełkiem. Złożyć obie kromki razem.

Posmarować kanapkę masłem z orzechów ziemnych, przykryć posiekanymi daktylami, a drugą kromkę posmarowaną tym samym masłem przełożyć galaretką porzeczkową i złączyć razem.

M. G.



Miła rozrywka.

Od Szejloka do Otella

Gdy mąż jest o trzydzieści lat starszy od żony, nie powinien utrudniać życia małżonce swoim skąpstwem, gdyż przydarzyć mu się może to, co przytrafiło się panu Honore Panais, którego sprawa rozpatrywana była niedawno przez paryski sąd cywilny.

(w) Pewnego dnia Honore Panais wszedł nieoczekiwanie do gabinetu swego przyjaciela Sebastiana Lourie i zauważył rzecz, która zmroziła mu krew w żyłach: na poręczy fotela leżała niebieska, jedwabna, mocno uperfumowana chusteczka damska. Pan Panais przeraził się, poznał perfumy swojej żony.

Od tego dnia Valence, jego o trzydzieści lat młodsza małżonka, nie mogła poznać wprost swego męża. Honore, ten skąpy, kapryśny, niemiły w pożyciu Honore postępował jakby go ktoś odmienił. Serdeczny, nadskakujący, miły, spełniał każde życzenie młodej kobiety.

—

NA RIVIERĘ.

Dwa tygodnie wcześniej doszło między małżonkami do wielkiej kłótni, bo Valence wyraziła ochotę spędzenia kilku tygodni na Rivierze, co strasznie oburzyło skąpego pana Panais. Od tego dnia jednak wydawało się, że młoda kobieta o wszystkim zapomniała, przeciwnie, niesłychanie prędko zrezygnowała z upragnionych wywczasów nad morzem.

— Zostańmy najdroższy w Paryżu — prosiła — a gdybyśmy zapragnęli któregoś dnia świeżego powietrza, pojedziemy sobie zwyczajnie do Wersalu. Wtedy także i twój przyjaciel będzie mógł z nami się wybrać. Biedaczysko, jest taki samotny! Na pewno będzie bardzo zadowolony, jeżeli spędzimy to lato w Paryżu.

Następnego dnia Honore oznajmił żonie, że kupił już bilety i następne sześć tygodni spędzą oboje na Rivierze.

—

ZDRADZIECKI LIST.

Pięć tygodni minęło i pobyt państwa Panais nad morzem zbliżał się ku końcowi. Pewnego ranka (Valence i ła właśnie na plaży) listonosz przyniósł mały pakiecik zaadresowany do pani Panais. Honore poznał momentalnie pismo swego przyjaciela Sabastiana. Bez wahania rozerwał sznurek. Wewnątrz paczuszki, troskliwie opakowana w bibułkę leżała pachnąca, niebieska, jedwabna chusteczka. W nią zawinięty list. Honore zaczął czytać: krew uderzyła mu do głowy, ręce drżały. Miał dowód, jego ukochana żona i najlepszy przyjaciel zdradzili go! Ale po przeczytaniu pisma do końca zdumienie i złość jego nie miała granic: to nie była zdrada, nie, to było zwykłe oszustwo, kradzież, wyłudzenie! Honore natycmiast wyjechał do Paryża i podał Sabastiana do sądu.

Nie wyzwał go na szable ani pistolety, broń Boże, zażądał od przyjaciela zwrotu poniesionych kosztów — kosztów za pięciotygodniowy pobyt dwóch osób na Rivierze.

—

ZEZNANIA.

Cały Paryż śmieje się z oskarżenia zdradzonego małżonka.

— Moja żona i mój najlepszy przyjaciel — zeznawał Honore osobiście przed sądem w obronie swoich interesów — oszukali mię w sposób bezwstydny. Początkowo, gdy zauważyłem w gabinecie Sebastiana chusteczkę sądziłem, że to zdrada. Była to jedna z drogich Mourchoirsów z różkami z prawdziwej brukselskiej koronki, którą dałem kiedyś Valence na urodziny, a także pachniała jej perfumami. Nie miałem żadnych wątpliwości: moja żona odwiedzała Sebastiana w jego mieszkaniu bez mojej wiedzy.

— A jednak „zdrada", której dokonaliśmy, — przerwał oskarżony — była zupełnie innej natury niż ta, o którą nas podejrzewał. Stracił na niej jedynie 5000 fr. Honore jest, jakby to powiedzieć troszkę oszczędny. Nie chciał pozwolić żonie na pobyt nad morzem. Powzięliśmy więc plan podejścia go. Valence dała mi swoją

(Dokończenie na str. 8)

Wzorowa żona

— Powinieneś się ożenić — radził Paweł swemu przyjacielowi Henrykowi. — Masz już prawie czterdziestkę i musisz wreszcie pomyśleć o własnym ognisku domowym. Weź przykład ze mnie! Jestem bardzo szczęśliwy w małżeństwie!

— Czy znajdziesz drugą taką Elżbietę? — uśmiechnął się Henryk sceptycznie. — Wiesz że nie jestem wrogiem małżeństwa. Ale żadna z kobiet, które znam nie odpowiada mi.

— Daj ogłoszenie do gazet. Może natrafisz na odpowiednią kobietę. Słyszałem już o wielu wypadkach ,iż mężczyźni w ten sposób wynajdywali najlepsze żony.

— Może masz słuszność. Nie pomyślałem o tym — powiedział Henryk. — Wolę umieścić ogłoszenia, niż zwracać się do biur matrymonialnych.

W kilka dni później w kilku gazetach ukazał się następujący inserat:

„Mężczyzna w sile wieku, właściciel niewielkiego przedsiębiorstwa, szuka tą drogą towarzyszki życia. Sprawę traktuje się poważnie. Oferty pod „Nadzieja".

Ofert napłynęło kilkadziesiąt.

Na ogół były jednak nieinteresujące.

Henryk potrafił czytać między wierszami, to też nieźle orientował się w nagromadzonym materiale.

Listy pisały przeważnie dziewczęta które szukały przygodnych przyjaciół.

Tylko jeden list wzbudził w nim zainteresowanie.

„Należę do t. zw. lepszych sfer towarzyskich — pisała nieznajoma. — Mam wielu znajomych, przyjaciół, ale muszę się przyznać szczerze, że żaden z nich mi nie odpowiada. Marzę o wielkiej, gorącej miłości. Straciłam jednak nadzieję, że moje sny się kiedykolwiek ziszczą... Dziś, gdy przypadkowo wpadła mi do ręki gazeta, postanowiłam odpowiedzieć na pańskie ogłoszenie.

Może pan jest właśnie tym człowiekiem, na którego czekam? Narazie nie podam panu żadnych bliższych danych, dotyczących mojej osoby. Odpowiedź może pan wysłać na poste restante dla „Amelii".

Henryk jeszcze tego dnia odpisał. Nie podał również swego nazwiska. Wolał być ostrożny.

Korespondowali prawie dwa tygodnie. Pisali jednak przeważnie o swych nastrojach, spostrzeżeniach i refleksjach, nie chcąc uchylić przyłbicy.

— No, jak tam? Czy upatrzyłeś już sobie jakąś kandydatkę? — pytał Paweł Henryka prawie codziennie.

— Jeszcze nie. Ale nie jest wykluczone, że znajdę — odpowiadał mu Henryk z tajemniczą miną.

Pewnego dnia postanowił zagrać z nieznajomą w otwarte karty. Interesowała go ogromnie i chciał ją zobaczyć.

Wyznaczył listownie jej spotkanie, komunikując, że uważa dalszą korespondencję za bezcelową.

— Proszę przyjść w piątek o godzinie piątej po południu do kawiarenki „Zacisze". Jest to lokal położony z dala od śródmieścia. Tam będziemy się czuli najswobodniej. Bardzo proszę o zaopatrzenie się w żółtą różę. To będzie nasz znak — pisał.

Odpowiedziała mu, że się zgadza.

Oznaczonego dnia Henryk oczekiwał z niecierpliwością w małej kawiarence na jej przybycie.

W „Zaciszu" było zupełnie pusto. Henryk cieszy łsię ,że będą się czuli swobodnie.

W pewnej chwili otworzyły się drzwi. Do kawiarni weszła młoda, elegancko ubrana kobieta z żółtą różą.

Na jej widok Henrykowi pociemniało w oczach.

To była Elżbieta, żona Pawła!

Elżbieta również przestraszyła się. Odwróciła się momentalnie, chcąc opuścić lokal.

Po chwili widocznie jednak zmieniła decyzję, gdyż stanęła, jakby czekając na to, by Henryk do niej się zbliżył.

Henryk nie kazał długo czekać na siebie.

— Niech pani nie ucieka — powiedział, biorąc ją za rękę. — Spotkaliśmy się, więc skorzystajmy z tej okazji i pomówmy szczerze.

Elżbieta uśmiechnęła się i usłuchała go.

Spędzili razem kilka godzin.

Od tego dnia widywali się już codziennie, oczywiście, w tajemnicy przed Pawłem.

A gdy wkrótce Paweł znów zainteresował się korespondencją swego przyjaciela, ten odpowiedział mu krótko:

— Mam wrażenie, że się nie ożenię. Tak mi jest lepiej!

A. D.

Owoce i jarzyny

ZIEMNIAKI PO NELSOŃSKU.

Wykonanie.

Ziemniaki ugotować w mundurkach obrać, ostudzić i pokroić w plastry. Jaja ugotować, pokrajać w plastry. Grzyby ugotować pokroić w paseczki. Przygotować sos grzybowy z wywaru z grzybów.

Sos

Wywar z grzybów, 4 dkg. mąki, ¼ kg. śmietany, sól.

Wykonanie.

Na półmisku ogniotrwałym lub rądlu układać warstwami, ziemniaki, jaja, grzyby, osolić ,opieprzyć polać sosem.

Po ułożeniu zalać resztą sosu i zapiekać w gorącym piecu do 30 min.

Makaroniki z płatków owsianych przyrządza się następująco:

Proporcja.

20 dkg. płatków owsianych, 10 dkg. masła, 10 dkg. cukru, sok z cytryny, skórka z pół cytryny, dwie łyżki mąki, 2 jajka, pół proszku do pieczenia, kilka kropel olejku migdałowego.

Wykonanie.

Masło rozpuścić, dodać cukier, płatki owsiane, jajka dobrze wymieszać, układać łyżką na blasze wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i upiec w średnim piecu.

KOMPOT SURÓWKA. Do kompotu surówki można dobierać owoce zupełnie dowolnie: np. 1 pomarańcz, 1 banan, 10 dkg orzechów, albo migdałów, 1 jabłko, 10 dkg fig, 10 dkg śliwek suszonych, 1 cytryna, 10 dkg cukru, 1 szklanka wody. Wszystkie owoce drobno pokrajać (śliwki należy przedtem trochę podgotować i wystudzić) i polać lemoniadą, zrobioną ze szklanki wody, 10 dkg cukru i 1 cytryny. Ilość i jakość owoców można dowolnie zmieniać. Parę łyżek konfitur ogromnie podnosi smak takiego kompotu.

SAŁATKA Z POMIDORÓW.

Proporcja:

¼ kg. pomidorów, 1 duży ogórek, na lemoniadę: 2 łyż. przegotowanej zimnej wody, 2—3 łyżeczek cukru, sok z ½ cytryny.

Wykonanie:

Obrany ogórek i pomidory opłukać, pokrajać w plastry i układać na szklanym półmisku naprzemian, lekko osolić, polać mocną lemoniadą.

KOMPOTY — SURÓWKI.

I.

Proporcja:

25 dkg. jabłek winnych, 5—10 dkg. moreli suszonych, 1 pomarańcz lub 1 banan, 10—15 dkg. cukru, ½ cytryny, szklanka wody.

Wykonanie:

1. Morele poprzedniego dnia zalać wodą i wsypać cukier; 2. Drugiego dnia morele pokrajać w paski, jabłka w drobną kostkę (zacisnąć odrazu cytryną, by nie poczerniały) pomarańcz lub banany pokrajać w plasterki i wszystko lekko wymieszać.

Kto lubi skórkę pomarańczową można dodać ścinając zupełnie biały miąższ, pokrajać bardzo cienko, zagotować na syropie i wymieszać z kompotem.

II.

Proporcja:

25 dkg. jabłek, 10 dkg. orzechów wołskich, 10 dkg. cukru, 1 pomarańcz, ½ szklanki wody, sok z cytryny.

Wykonanie:

1. Zagotować cukier z wodą i ostudzić; 2. Pomarańcze i jabłka obrane pokrajać w cienkie plasterki, zalać syropem, zacisnąć cytryną i wymieszać.

Proporcja:

1 pomarańcz, ¼ kg. winogron, 1/8 ltr. wina 1 cytryna, 1 banan, 2—3 jabłek, 6—8 dkg. cukru kryształu, 1/8 ltr. wody.

Wykonanie:

1 Pomarańcz i banan obrać i pokrajać w plastry, dodać winogrona przekrajane i wyjęte z pestek; 2. Jabłka pokrajane w kostkę zalać wodą zagotowaną z cukrem, wcisnąć cytrynę, dodać wino do smaku.

BUDYŃ MAKOWY.

Proporcja:

14 dkg maku, sok cytrynowy i pomarańcz, 4 żółtka, 12 dkg cukru pudru, piana z 4 białek, 1 łyż. bułki tartej, masło, bułka do formy.

Wykonanie:

1. Mak sparzyć, osączyć z wody.
2. Przygotować formę budyniową, nastawić wodę.
3. Mak przepuścić 3 razy przez maszynkę, i zetrzeć skórkę cytryn. i pomarańcz.
4. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać mak i skórkę startą.
5. Ubić pianę wymieszać lekko z żółtkami i bułką tartą.
6. Włożyć do przygotowanej formy budyniowej i gotować w parze 45 min.
7. Ugotowany budyń wyjąć z formy, nadkrawać i polać sosem waniliowym lub z wina.

SOS WANILIOWY.

Proporcja:

3. Wkładać małymi ilościami do żółtka, ucierając wystudzić.
4. Wylać do sosierki.

KISIEL KARMELOWY.

Proporcja:

5/8 l. mleka, 5 dkg mączki ziemn., wanilia,

2. Wymieszać mąkę z zimnym mlekiem, podgrzewać mieszając aż do zagotowania.

1 żółtko, 4 dkg cukru, wanilia, 1/8 l. mleka, ½ dkg mączki ziemniaczanej.

Wykonanie:

1. Utrzeć żółtko z cukrem i wanilią.

12 dkg cukru.

Wykonanie:

1. Z połowy cukru zrobić karmel, rozprowadzić odrobiną wody, rozmieszać.
2. Wlać do karmelu ½ l. mleka, podgrzać.
3. Mąkę rozmieszać z 1/8 l. mleka zimnego, dodać trochę gorącego i wlać mieszając do mleka z karmelem, zagotować.
4. Dodać resztę cukru, wanilię do smaku.

KREM ŻURAWINOWY.

Proporcja:

½ szkl. soku z żurawin, 1½szklanki śmietanki lub świeżej niekwaśnej śmietany, ½ szkl. cukru, 3 listki żelatyny.

Wykonanie:

1. Cukier rozpuścić na ogniu w 3 — 5 łyżkach wody, włożyć wymoczoną żelatynę, by isę rozpuściła, ostudzić mieszając.
2. Przestudzony syrop wlać do śmietanki.
3. Ubijać trzepaczką w zimnym miejscu lub na lodzie, dolewając sok żurawinowy.

NAPÓJ ŻURAWINOWY.

Proporcja:

1 szklanka wyciśniętego soku z przebranych i umytych żurawin, 3 szkl. mleka 5 dkg cukru.

Wykonanie:

1. Wycisnąć sok z żurawin przez wyparzony płócienny gałganek.
2. Rozmieszać sok z cukrem, dobrze rozbijając mątewką.
3. Wlać przegotowane i ostudzone mleko wciąż mieszając. Wystudzić.



I z dyń będzie smaczna potrawa...



Klisza do artykulu nowoczesne pranie w domu.

NIEWĄTPLIWY DOWÓD .

W jednej z miejscowości pogranicznych szwajcarsko-niemieckich, letniczka, kupując ser w sklepie, pyta: Czy jest to prawdziwy ser szwajcarski?

— Tak jest, proszę pani, mówi sprzedająca, został on przeszmuglowany przez granicę, a te dziury właśnie pochodzą od kul szwajcarskiej straży granicznej.

MUZYKA PRZYSZŁOŚCI.

Na lekcji w szkole muzycznej zapytuje profesor uczenicy:

— Co pani rozumie przez muzykę przyszłości?

— Kołyskę, panie profesorze.

Małżonki wielkich mężów

Szczęśliwe stadła wybitnych polityków

Gdy przed kilku laty marszałek Czank-Kai-Szek zjawił się na przyjęciu w angielskim poselstwie w Nankinie po raz pierwszy w towarzystwie małżonki, ustąpił jej na europejską modłę pierwszeństwa przy wejściu na salę. Gest ten stał się przedmiotem rozmów w mieście w ciągu najbliższych kilku tygodni i zjednał marszałkowi więcej przyjaciół wśród chińczyków, niż jego wielkie zwycięstwa. Żonę jego zaczęto od tej chwili traktować jako kobietę, której „ustępuje się pierwszeństwa“. Według starego chińskiego zwyczaju żona musiała postępować za mężem w odległości przynajmniej pięciu kroków, przystając za każdym razem gdy on się zatrzymywał. W znakomitych rodzinach chińskich kobieta nie była już wprawdzie oddawna traktowana jako niewolnica, lecz gest Czang - Kai - Szeka równał się oficjalnemu chociaż nieogłoszonemu uznaniu jej równouprawnienia.

NAJSYMPATYCZNIEJSZY OJCIEC RODZINY.

Nie będzie przesadzonym twierdzenie, iż polityczne sukcesy marszałka Chin są nie ostatnią zasługą jego żony. Jest to kobieta skromna, cicha, lecz bardzo rozsądna i nowoczesna. Jest ponadto jedną z najpiękniejszych chinek, pomimo ,że w kraju tym piękność nie jest rzadkim zjawiskiem. Marszałek uważa ją za najbliższą i najbardziej zaufaną współpracowniczkę. Włada ona kilku językami, zna dokładnie życie europejskie i z tego powodu jest istotną choć nieoficjalną kierowniczką wydziału chińskiego ministerstwa spraw zagranicznych, który ma za zadanie jednanie Chińczykom sympatii w Europie. Do małżonki Czank - Kai - Szeka należy oficjalny nadzór nad sztuką, naukami, filantropią i opieką społeczną, młodym ruchem kobiecym, w ogóle nad wszystkimi dziedzinami, gdzie serce i uczucie więcej mogą zdziałać, niż rozsądek i energia.Jakże różni się ta więcej, niż nowoczesna w dodatnim znaczeniu kobieta od swych siostrzyc, które przed trzydziestu jeszcze laty mniej posiadały osobistych praw, niż zwierzęta domowe. Nic dziwnego, iż naród, tak oddany życiu codziennemu, jak Chińczycy, darzy sympatią swego przywódcę, który pierwszy zmodernizował rodzinny byt, dając mu nowoczesne podstawy. „Nasz najsympatyczniejszy w prywatnym życiu człowiek“ wyraził się niedawno o marszałku jeden z dziennikarzy.

WCZESNY, CZY PÓŹNY OŻENEK?

Lloyd George obchodził niedawno złote gody .Ma już prawie za sobą długie życie, w którym nie brakowało sukcesów i niepowodzeń. Gdy przed pół wiekiem ,licząc 25 lat, poślubił swoją Małgorzatę, rozpoczął karierę adwokacką i zarabiał tak mało, iż młode małżeństwo musiało zamieszkać u rodziców. W ciągu półwiecza przeżyła z nim Małgorzata szmat dziejów, wojnę burską i wojnę światową, gospodarczy rozrost Anglii, walki w parlamencie, demonstracje i wiece, podczas których życiu Lloyda George'a nie raz zagrażało niebezpieczeństwo. W tych ciężkich chwilach żona towarzyszyła mu nieodstępnie, wcisnąwszy się w jakiś kącik sali. W torebce miała zawsze przygotowany na wszelki wypadek materiał opatrunkowy. To dziwne, lecz prawdziwe, iż miała przy tym zawsze czas na obowiązki dobrej żony i matki. Państwo George mają pięcioro dzieci i zamieszkują w prześlicznym wiejskim domku. Posiadają również willę na lazurowym wybrzeżu. Pierwsze dziecko urodziło się jeszcze — gdy mieszkali u rodziców. Młodej małżonce niełatwo było czasem opędzić wydatki na gospodarstwo ze skromnych zarobków męża. Czuła się jednak szczęśliwa w ciągu przeżytych z nim 50 lat i spodziewa się pożyć jeszcze długo przy jego boku .Oboje znają źródło swego małżeńskiego szczęścia.

— Trzeba się ożenić młodo — głosi ich renych poglądach? Nic też dziwnego, iż Leon



Blum jest przeciwny małżeńskiej recepcie George'ów, twierdząc, iż „należy żenić się możliwie późno. Poglądy swe na tę kwestię wyłuszczył w książce „O małżeństwie“, napisanej w czasach, gdy był jeszcze daleko od sławy. Pewien angielski wydawca wyszperał to dzieło i wydał je w tłumaczeniu.

Autor utrzymuje, iż młodzi ludzie pragną przede wszystkim poznać życie i świat. Gdy kończy się czwarty krzyżyk, człowiek zaczyna odczuwać potrzebę spokoju i domowego ogcepta. Czy istnieją jednak dwaj politycy o zgodniska. Ten wiek więc jest najodpowiedniejszym do małżeństwa zarówno dla mężczyzny, jak i dla kobiety. Tak myśli Leon Blum.

Teorię swoją zrealizował w stosunku do siebie. Jego druga żona, zmarła niedawno, była nieco starszą od niego. Pomimo to było to krótkie pożycie. Gdyby Blum trzymał się recepty George'a, mógłby już święcić diamentowe gody.

Pożycie małżeńskie Bluma uchodziło w Paryżu za cieszące się szczęściem bajki. Mówią, iż strata, jaką poniósł przez śmierć żony, nie da się wcale objąć.

Państwo Blum mieszkali w sąsiedztwie Delbosa. Pani Blum uchodziła za wzór gospodyni i skończonej damy. Wytworne przyjęcia, jakie urządzała dla politycznych działaczy, zapraszanych przez jej męża na poufne rozmowy, miały się przyczynić w wysokim stopniu do zyskania ich przychylności dla poczynań Leona Bluma.

Lloyd George i Leon Blum osiągnęli cele szczęśliwego małżeństwa przeciwnymi drogami. Wiadomo zaś, cel odgrywa największą rolę zarówno w małżeńtwie jak i w polityce.

Charles Leville.

(„Nasz Przegląd“)

Od Szejloka do Otella

(Dokończenie ze str. 6-ej)

chusteczkę, w odpowiedniej chwili rzuciłem ją na fotel. Honore zauważył ją i... w parę dni później był już z żoną na Rivierze. Cel został wprawdzie podstępem, osiągnięty.

— Dopiero otworzyły mi się oczy — ciągnął swe oskarżenie pan Panais — gdy odebrałem przesyłkę i list Sebastiana. Pisał mianowicie: „Najdroższa przyjaciółeczko! Jak widzisz, taki mały, pachnący przedmiot zdziałać może niekiedy cuda. Naszego Szejloka przemienił w Otella i Tobie dopomógł w spędzeniu wakacji nad pięknym morzem. Proszę odnieś się doń z należytym szacunkiem“. Nigdy nie przedsięwziąłbym tej kosztownej podróży — kończy Honore — gdyby nie podniecono mej zazdrości w tak podstępny sposób. Chciałem przez hojność pozyskać na nowo serce żony, a tymczasem okazało się, że wcale go nie straciłem. Zupełnie więc słusznie domagam się zwrotu kosztów poniesionych w czasie podróży, na które naraził mnie Sebastian Lourie i mam nadzieję, że sąd wyda w tej sprawie wyrok sprawiedliwy.—

Sąd jednak nie był sprawiedliwy i odrzucił oskarżenie jako nieistotne i śmieszne. Cały Paryż śmieje się z niefortunnego skąpca a i my nie pozostaniemy w tyle.

Strzeżcie się, zbyt oszczędni mężowie, kobiety są nieobliczalne gdy czegoś pragną!

Prenumerata miesięczna wynosi 50 groszy, łącznie z „Kurierem Demokratycznym“ — 1.40 zł.

Adres Redakcji i Administracji: WARSZAWA, ŚWIĘTOKRZYSKA 8 m. 6a.

Redaktor: *Maria Wiąckowa.*

„Drukarnia Lekarska“, Sp. z o. o., Warszawa.